

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приволжский исследовательский медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО КЛИНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Специальность: 32.08.07 Общая гигиена
(код, наименование)

Кафедра: гигиены

Форма обучения: очная

Нижний Новгород
2023

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по практике «Клиническая практика» является неотъемлемым приложением к рабочей программе практики «Клиническая практика». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПП по данной практике.

2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по практике «Клиническая практика» используются следующие оценочные средства:

| № п/п | Оценочное средство | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в ФОС |
|-------|--------------------|---|---|
| 1 | Кейс-задание | Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. | Задания для решения кейс-задания |

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и видов оценочных средств

| Код и формулировка компетенции | Этап формирования компетенции | Контролируемые разделы дисциплины | Оценочные средства |
|---|-------------------------------|--|--------------------|
| УК-1 УК-3 УК-4 УК - 5 ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8 ОПК-9 ОПК-10 ПК-1 ПК-2 ПК-3, ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК -7 ПК -8 | Текущий | Раздел 1. ФБУЗ «ЦГ и Э» Раздел 2. Санитарно-гигиеническая лаборатория Раздел 3. Бактериологическая лаборатория Раздел 4. УФС Роспотребнадзора Раздел 5. Отдел обеспечения надзора за условиями труда, радиационной безопасностью с лабораториями физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы ФБУЗ ЦГиЭ Раздел 6. Отдел защиты прав потребителей | Кейс-задание |
| УК-1 УК-3 УК-4 ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 | Промежуточный | Раздел 1. ФБУЗ «ЦГ и Э» Раздел 2. Санитарно-гигиеническая лаборатория Раздел 3. Бактериологическая лаборатория Раздел 4. УФС Роспотребнадзора | Кейс-задание |

| | | | |
|---|--|--|--|
| ОПК-8 ОПК-9 ОПК-10 ПК-1 ПК-2 ПК-3, ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК -7 ПК -8 | | Раздел 5. Отдел обеспечения надзора за условиями труда, радиационной безопасностью с лабораториями физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы ФБУЗ ЦГиЭ Раздел 6. Отдел защиты прав потребителей | |
|---|--|--|--|

4. Содержание оценочных средств входного, текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме: кейс-задания.

4.1. кейс-задачи для оценки компетенций: УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК – 1, ОПК – 2, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6, ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

х потенциальную опасность

ка химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства

видов предпринимательской деятельности

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

факторов среды обитания на здоровье человека

к) мероприятий

А ВОПРОСЫ

й проверки в связи с обращением работника типографии о факте возникновения угрозы причинения вреда жизни и з

ния: строкоотливной крупнокегельной машины, гаркоплавильной машины, верстально-корректирующего станка, лино
в состав сплава для отливания строк), бумажной пыли. Помещение оборудовано общеобменной вентиляцией, мест
нения Роспотребнадзора выполнены анализы на содержание указанных веществ в воздухе рабочей зоны. Результаты

го оборудования

| | |
|------------|---|
| Ингредиент | Фактическая концентрация (с.с.), мг/м ³ |
|------------|---|

| | |
|---------|--------|
| Керосин | 64,3 |
| Свинец | 0,011 |
| Олово | 0,005 |
| Цинк | 0,0035 |
| Медь | 0,003 |
| Пыль | 12,15 |

надзора проводилась данная внеплановая выездная проверка

»

да»

и и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

се документы

анализа содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

й зоны. Определите класс условий труда по этим факторам на рабочем месте наладчика.

очей зоны наладчика

| Ингредиент | ПДК _{сс} , мг/м ³ | Превышение ПДК (кратность) |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Керосин | 300 | 0,2 |
| Свинец | 0,05 | 0,2 |
| Олово | 6 | 0,0008 |
| Цинк оксид | 0,5 | 0,007 |
| Медь | 0,5 | 0,006 |
| Пыль бумажная | 6 | 2,03 |

ий труда по этому фактору в соответствии с табл. 1 Р 2.2.2006 – 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов условий труда – вредный первой степени (3.1).

уда по Р 2.2.2006 – 05

отивоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов среды обитания и производственной среды и трудов

прияия для оздоровления условий труда на рабочем месте наладчика должны быть указаны

лений следует предписать:

(«песток»)

ВОПРОСЫ

ка машиностроительного завода установлено, что технология производства складывается из следующего: слитки металлов и сплавов, литейные изделия. Последние направляются на специальную площадку в цехе для остывания.

ных печей 120⁰С. Подача слитков в нагревательные печи, штамповочные прессы и на специальную площадку механической обработки.

ления Роспотребнадзора летом (температура наружного воздуха 20⁰С) измерены параметры микроклимата на рабочих местах.

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

«

да»

и и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

все документы

микроклимата на рабочих местах.

термоскоп, радиометр теплового излучения.

3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».

в различное время дня и года, в разные периоды технологического процесса.

отличающейся от средней температуры наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5° С, в теплый период года не более чем на 5° С.

духа следует

1,0 м от пола или рабочей площадки. При работах, выполняемых стоя, температуру и скорость движения воздуха измерять на высоте 1,5 м от пола.

рабочем месте необходимо измерять от каждого источника, располагая приемник прибора перпендикулярно падающему потоку воздуха.

климата

по микроклиматическим условиям

скорость движения воздуха выше допустимого на 0,1 м/с, температура поверхностей и уровень инфракрасного излучения выше допустимого на 10%, индекс теплового дискомфорта (ИТД) труда определяется по величине индекса ТНС и (или) уровню теплового облучения.

5% его поверхности), превышает 140 Вт/м², и доза облучения 500 Вт×ч характеризует условия труда как вредные для здоровья при длительном облучении.

ели температуры влажного и шарового термометра.
006-05) – 3.2 (вредный второй степени).

зации профилактических мероприятий при работе в таких условиях труда?

в условиях нагревающего микроклимата регламентируется требованиями главы IV СП 2.2.3670-20. В частности, п.4.36
никами спецодежды, спецобуви и других СИЗ». П.4.37 «производственные процессы и отдельные операции, сопровож-
устройствами дистанционного наблюдения, или работники, занятые на данных производственных процессах, до-
специальном участке, оборудованным устройством для местного удаления выделяемого тепла и защиты работающих
ческих нормативов должно быть организовано воздушное душирование, при невозможности применения местных у-

ВОПРОСЫ

имающегося пассажирскими перевозками, требованиям нормативных документов специалистами ФБУЗ «Центр г

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

я»

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

енка ее воздействия на человека». Часть 1. Общие требования

действия на человека». Требования к проведению измерений на рабочих местах

ия на человека». Часть 1. Общие требования

ия на человека». Часть 2. Требования к проведению измерений на рабочих местах

все документы

са, назовите источники вибрации, перечислите нормируемые показатели и параметры, единицы измерения

я (2 категория) при движении автобуса по дорогам и от работающего двигателя, передающаяся через пол кабины и
тированное виброускорение за рабочую смену.

и у водителя автобуса

ем (подушка сиденья, спинка сиденья) и полом.

занных с воздействием вибрации.

ть получение скорректированной вибрации, представительной для 8-часового рабочего дня.

циклов для получения, по возможности, общего времени интегрирования не менее 15 мин. В любом случае время инт

ВОПРОСЫ

мероприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов было проведено планово

рабочем месте станочника А. зимой составляли: температура воздуха – $18,2 \pm 0,85^{\circ}\text{C}$, относительная влажность – 48

да, оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочем проеме кожуха менее 0

. Станочники в течение всей смены подвергаются воздействию шума, (эквивалентный уровень звука 83 дБА) и л

ции 7 м^3 . Стаж работы станочника на данном участке 7 лет, количество рабочих смен в год 248.

при гигиенической оценке вышеуказанных факторов.

или) безвредности для человека факторов среды обитания»

01ВМ.

устимыми параметрами микроклимата являются:

– 15-75%, скорость движения воздуха – 0,2-0,4м/с. Заключение: параметры микроклимата соответствуют нормативы
(г/м³) в 3,2 раза.

2 дБ.

бованиями Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. К

содержания в воздухе рабочей зоны АПФД (пыль): **3.2.**

уровней шума – **3.1** и вибрации – **3.1** .

согласно пункта 5.11.3 «Руководства...» – **3.2** .

жет проработать в данных условиях без ущерба состояния здоровья (по фактору с наиболее выраженным классом и

работника является пыль, содержащая белый корунд. Согласно Приложению 7 Раздела 2 «Руководства по гигиенич

$$C_{\text{п}} / (19,5 \cdot 248 \cdot 7) = 7,7 \text{ лет}$$

ить объем удаляемого воздуха местной вытяжной вентиляции (поставить более мощный вентилятор);
 ии

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

а пошиву мужских костюмов на плохое освещение рабочих мест. В соответствии с распоряжение Главного санитар
 зов.

венное освещение осуществляется через окна, расположенные с двух сторон по длине здания. Выделение пыли в
 тельные установки выполнены системой комбинированного освещения. В качестве светильников общего освещения
 ации 18%, показатель дискомфорта – 22. Профилактическое ультрафиолетовое облучение работниц отсутствует. Нар

и изучении световой среды работниц швейного цеха.

(или) безвредности для человека факторов среды обитания»
 ная редакция СНиП 23-05-95*.

вещенности (КЕО), при определении которого проводят одновременные измерения освещенности в контрольных то
 ки размещаются на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей по
 равномерной 10 балльной облачности (сплошная облачность, просветы отсутствуют).

нструментальное определение освещенности на основных рабочих местах в темное время суток. При комбиниров
 сть от светильников общего и местного освещения. Для оценки искусственного освещения в контрольной точке б

3330.2011 «Естественное и искусственное освещение». Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*, при II разря
 к, показатель дискомфорта – 220, коэффициент пульсации – 10%. КЕО при совмещенном освещении – 1,5.
 ии выше нормируемого. Нет показаний измерений общего освещения в системе комбинированного.

ию – 2 (если используются системы естественного освещения), КУТ по искусственному освещению – 3.1. Согласно

к пускорегулирующих аппаратов), произвести расфазировку осветительных устройств и т.д.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

а совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра рабочих литей
жалобы на сухой кашель и одышку при физической нагрузке. При обследовании рабочего А. врач-терапевт обнаруж
жили умеренную эмфизему, деформацию легочного рисунка в нижних отделах легких с единичными узелковыми о
пыли на рабочем месте формовщика в течение ряда лет колебалась в пределах $5 - 15 \text{ мг/м}^3$, содержание свобод

а, выявленная врачом-терапевтом (жесткое дыхание, хрипы) и данные рентгенологического исследования, дают осн

ка А. с определением класса условий труда по степени вредности и опасности.

сности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», среднесменная концентрация пыли превыша

здоровья рабочего.

не таких уровней запыленности рабочей среды, воздействие которых приводит, как правило, к развитию профессион

уха производственных помещений.

использование приборов специальных конструкций, разделяющиеся на пылеотборники и пылемеры. Пылеотборники в воздухе, преобразующие различные закономерно связанные с присутствием пыли физические явления (электри-

ниоз), поэтому его необходимо направить с выпиской из медицинской карты для специального обследования с целью профессионального заболевания) Управление РПН составляет санитарно-гигиеническую характеристику

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

врача о проведении мероприятия по контролю выполнению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов бытового электромагнитного поля. Установлено, что для сушки стержней используется высокочастотный нагрев. Диапазон рабочих частот 32-48 МГц. Влияние электромагнитного поля на рабочем месте стерженщицы.

| |
|--------------------------------------|
| Интенсивность магнитного поля А/м |
| 7 |
| 6 |

при гигиенической оценке вышеуказанного фактора.

или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1М;

реды.

ности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» оценку диапазона частот, указанного в задаче, с

месте стерженщицы превышает ПДУ (800 (В/м)^2) в 1,5 раза, а энергетического экспозиция магнитного поля превышает

сторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда» класс условий труда при де

ействием ЭМП данного диапазона.

го специфических проявлений. В клинической картине выделяют следующие синдромы: астенический, астено-головную боль, повышенную утомляемость, раздражительность. В умеренно выраженных стадиях заболевания синдром, характеризующийся пароксизмальными состояниями в виде симпато-адреналовых кризов и гематологиче

овок, экранирование, установление поглотителей мощности.

ождения персонала в зонах облучения, обязательное проведение периодических медицинских осмотров, согласно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

ОПРОСЫ

проверка предприятия общественного питания – студенческой столовой. В ходе проверки выявлено, что территория

ом, мучным цехом, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, складскими помещениями, гардеробной. Другие продукты питания хранятся на складе сыпучих продуктов на стеллажах, подтоварниках. Складское помеще

колодильных установок ведется. На складе сыпучих продуктов выявлено совместное хранение сырых яиц и соков. И

ктов и сырья на пищеблоке ведется. На всю продукцию представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество. Горячее - центральное только в отопительный период, имеются электроводонагреватели на моечной кухонной и с... и техническое обслуживание проводится по контракту.

х блюд и напитков, для подогрева пищи для первых и вторых блюд используются электромармиты. Температура блюд... творительное.

и посуды соблюдаются. Инструкции по мытью кухонной посуды имеются не в полном объеме (отсутствует инструкция по проведению генеральной уборки. Обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина

ко для обработки технологического оборудования и яиц используются просроченные дезинфекционные средства (

ет маркировка на швабрах.

и зале не выявлено. Дератизация и дезинсекция помещений проводится ежемесячно по договору.

ышками в производственных помещениях пищеблока, их удаление осуществляется по мере накопления. Договор н

ции регистрируются в журнале бракеража.

ся в специально отведенном холодильнике 48 часов.

обеспечены санитарной одеждой, ее смена проводится своевременно. Верхняя и санитарная одежда хранятся разделенно

ние повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, оп

в полном объеме. Гигиеническая аттестация сотрудников предприятия проведена.

ации готовой пищи на раздаче удовлетворительные. Не соответствуют требованиям действующих нормативных до

ются дезинфекционный режим и правила личной гигиены персонала.

ления Роспотребнадзора субъекта РФ на данном предприятии общественного питания при оценке складских помещ

и общественного питания выявлены нарушения:

гельными проборами (на одном из холодильников отсутствовал контрольный термометр),

выявлено совместное хранение сырых яиц и соков),

ию (не представлены ярлыки на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).

словий хранения продуктов указаны полностью верно

словий хранения продуктов указаны не полностью

словий хранения продуктов указаны неверно

ления Роспотребнадзора субъекта РФ при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объек

выявлены следующие нарушения:

ине,

щитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами),

от емкости для проведения текущей уборки в моечном отделении),

ования и яиц используются дезинфекционные средства с истекшим сроком годности, отсутствует емкость для разве

еского режима данного пищевого объекта указаны полностью верно

еского режима данного пищевого объекта указаны не полностью
 еского режима данного пищевого объекта указаны неверно

бъекта РФ по результатам проверки данного предприятия общественного питания
 сты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ составляют акт плановой проверки, Предписание об устранении вы
 овий, способствовавших совершению административного правонарушения

занной столовой
 факторов на предприятии общественного питания и проведения лабораторных испытаний согласно Поручения глав

столовой определены верно
 й столовой определены не полностью
 столовой определены неверно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

ОПРОСЫ

ставляется как организованному коллективу, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
 капуста с картофелем, мясом, сметаной и зеленью; рыба жареная с картофельным пюре; компот из кураги), на хими
 08 г при 200 г по меню-раскладке.

пробе 1-го блюда соответственно - 19,4 г при расчетном количестве 18,6 г и 5,07 г при расчетном количестве 5,13 г;

блюда при расчетной величине энергоценности 120,5 ккал она составила 123,2 ккал, для 2-го блюда – 354,8 ккал про

кта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения вн

отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды при внеплановых проверках пищевых обт

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

а предприятии общественного питания кто оформляет Протокол отбора

еды оформляют специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ

гающей и производственной среды

ружающей и производственной среды

ужающей и производственной среды

расчетных данных определите его соответствие нормативным требованиям

и жира в образцах трех блюд обеда выявил, что процент отклонений по 1-му блюду соответственно составил +4,4% и

ниям определено верно

ниям определено не точно

ниям определено неверно

ности

ответственно +2,2% и -2,2%, находится в пределах допустимого значения ($\pm 5\%$); 3-го блюда (-9,8%) превысил норматив

дано верно

дано не точно

дано неверно

нение. Ответ обоснуйте

за выявленное нарушение: не соответствие пробы обеда из трех блюд за счет снижения калорийности третьего

ие, определено верно, дано обоснование его функциональных обязанностей

ушение, либо отсутствует обоснование его функциональных обязанностей

верно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

к) мероприятий

ПРОСЫ

ых блюд (рыба жареная, картофельное пюре), воды питьевой централизованного водоснабжения, взяты смывы с це.

П (колиформы) в 1,0 г, патогенные (сальмонеллы) – в 25,0 г, в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода *Proteus*).

е менее 100 КОЕ/г при норме 1000 КОЕ/г, в 1,0 г не выявлены золотистый стафилококк и колиформы, не обнаружен пр

(норматив – не более 2 баллов), цветность $7,7 \pm 2,3$ град. при норме не более 20 град., мутность $0,87 \pm 0,17$ мг/л при н

е менее 2 баллов). По микробиологическим показателям проба воды характеризовалась следующим: общее микробно

им требованиям.

иологическим показателям, сделайте заключение

ям, так как в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода *Proteus*), который не должен обнаруживаться в этом коли

м соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой пр

но

точно

верно

жительный результат

приятия общественного питания определяют эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изд

ии пероксидаза обнаруживается, следовательно, тепловая обработка «рыбы жареной» была недостаточна

но

о

ическим показателям, определите ее пригодность

анитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям государственных санитарно-

м показателям и ее пригодность определены верно

м показателям и ее пригодность определены не точно

м показателям и ее пригодность определены неверно

а. Ответ обоснуйте

я с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда
вых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допуст

даны верно

даны неточно

даны неверно

ке для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области
им показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологичес
словиям их хранения и реализации (раздачи)

ия определены верно

ия определены не точно

ия определены неверно

5. Содержание оценочных средств промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

5.1 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки
знаний, умений, навыков и опыта деятельности: вопросы по темам практики.

5.1.1 Кейс-задачи к зачёту по практике «Клиническая практика» для формирования
компетенций УК-1, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК – 1, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6,
ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 :

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

х потенциальную опасность

а химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производств

видов предпринимательской деятельности

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

факторов среды обитания на здоровье человека

х) мероприятий

А ВОПРОСЫ

й проверки в связи с обращением работника типографии о факте возникновения угрозы причинения вреда жизни и з

ния: строкоотливной крупнокегельной машины, гаркоплавильной машины, верстально-корректирующего станка, лино... в состав сплава для отливания строк), бумажной пыли. Помещение оборудовано общеобменной вентиляцией, мест... ения Роспотребнадзора выполнены анализы на содержание указанных веществ в воздухе рабочей зоны. Результаты

го оборудования

| Ингредиент | Фактическая концентрация (с.с.), мг/м ³ |
|------------|--|
| Керосин | 64,3 |
| Свинец | 0,011 |
| Олово | 0,005 |
| Цинк | 0,0035 |
| Медь | 0,003 |
| Пыль | 12,15 |

надзора проводилась данная внеплановая выездная проверка

»

да»

и и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

се документы

анализа содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

й зоны. Определите класс условий труда по этим факторам на рабочем месте наладчика.

очей зоны наладчика

| Ингредиент | ПДК _{сс} , мг/м ³ | Превышение ПДК (кратность) |
|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Керосин | 300 | 0,2 |
| Свинец | 0,05 | 0,2 |
| Олово | 6 | 0,0008 |
| Цинк оксид | 0,5 | 0,007 |
| Медь | 0,5 | 0,006 |
| Пыль бумажная | 6 | 2,03 |

й труда по этому фактору в соответствии с табл. 1 Р 2.2.2006 – 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов... овий труда – вредный первой степени (3.1).

уда по Р 2.2.2006 – 05

отивоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия ф... мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудов

приятия для оздоровления условий труда на рабочем месте наладчика должны быть указаны

лений следует предписать:

песток»)

ВОПРОСЫ

ка машиностроительного завода установлено, что технология производства складывается из следующего: слитки металлов и сплавов, литейные формы, фасонные изделия. Последние направляются на специальную площадку в цехе для остывания.

ных печей 120⁰С. Подача слитков в нагревательные печи, штамповочные прессы и на специальную площадку механической обработки.

ления Роспотребнадзора летом (температура наружного воздуха 20⁰С) измерены параметры микроклимата на рабочих местах.

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

да»

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

все документы

микроклимата на рабочих местах.

метеоскоп, радиометр теплового излучения.

3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».

в различное время дня и года, в разные периоды технологического процесса.

отличающейся от средней температуры наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5° С, в теплый период года не более чем на 5° С.

духа следует

1,0 м от пола или рабочей площадки. При работах, выполняемых стоя, температуру и скорость движения воздуха измерять на высоте 1,5 м от пола.

рабочем месте необходимо измерять от каждого источника, располагая приемник прибора перпендикулярно падающему потоку воздуха.

климата

по микроклиматическим условиям

скорость движения воздуха выше допустимого на 0,1 м/с, температура поверхностей и уровень инфракрасного излучения труда определяется по величине индекса ТНС и (или) уровню теплового облучения.

5% его поверхности), превышает 140 Вт/м², и доза облучения 500 Вт×ч характеризует условия труда как вредные по отношению к теплому облучению.

если температуры влажного и шарового термометра.

006-05) – 3.2 (вредный второй степени).

защиты профилактических мероприятий при работе в таких условиях труда?

в условиях нагревающего микроклимата регламентируется требованиями главы IV СП 2.2.3670-20. В частности, п.4.36 требованиями спецодежды, спецобуви и других СИЗ». П.4.37 «производственные процессы и отдельные операции, сопровождающиеся использованием устройств дистанционного наблюдения, или работники, занятые на данных производственных процессах, должны быть обеспечены на специальном участке, оборудованном устройством для местного удаления выделяемого тепла и защиты работающих от теплового облучения». Местных нормативов должно быть организовано воздушное душирование, при невозможности применения местных нормативов.

ВОПРОСЫ

связанного с пребыванием в пассажирских перевозках, требованиям нормативных документов специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

надзора проводилась данная плановая выездная проверка

д)»

и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

оценка ее воздействия на человека». Часть 1. Общие требования

воздействия на человека». Требования к проведению измерений на рабочих местах

воздействия на человека». Часть 1. Общие требования

воздействия на человека». Часть 2. Требования к проведению измерений на рабочих местах

все документы

са, назовите источники вибрации, перечислите нормируемые показатели и параметры, единицы измерения

вредности (2 категория) при движении автобуса по дорогам и от работающего двигателя, передающаяся через пол кабины и вызывающая повышенное виброускорение за рабочую смену.

и у водителя автобуса

ем (подушка сиденья, спинка сиденья) и полом.

ванных с воздействием вибрации.

ть получение скорректированной вибрации, представительной для 8-часового рабочего дня.

циклов для получения, по возможности, общего времени интегрирования не менее 15 мин. В любом случае время инт

ВОПРОСЫ

роприятий по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов было проведено планово

рабочем месте станочника А. зимой составляли: температура воздуха – $18,2 \pm 0,85^{\circ}\text{C}$, относительная влажность – 48

да, оборудованы местной вытяжной системой вентиляции. Скорость воздуха в рабочем проеме кожуха менее 0

. Станочники в течение всей смены подвергаются воздействию шума, (эквивалентный уровень звука 83 дБА) и л

ции 7 м^3 . Стаж работы станочника на данном участке 7 лет, количество рабочих смен в год 248.

при гигиенической оценке вышеуказанных факторов.

или) безвредности для человека факторов среды обитания»

01ВМ.

устимыми параметрами микроклимата являются:

– 15-75%, скорость движения воздуха – 0,2-0,4м/с. Заключение: параметры микроклимата соответствуют нормативу (г/м³) в 3,2 раза.

2 дБ.

бованиями Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. К

содержания в воздухе рабочей зоны АПФД (пыль): **3.2.**

уровней шума – **3.1** и вибрации – **3.1** .

согласно пункта 5.11.3 «Руководства...» – **3.2** .

жет проработать в данных условиях без ущерба состояния здоровья (по фактору с наиболее выраженным классом и
 работника является пыль, содержащая белый корунд. Согласно Приложения 7 Раздела 2 «Руководства по гигиенич

$$)/(19,5 \cdot 248 \cdot 7) = 7,7 \text{ лет}$$

ить объем удаляемого воздуха местной вытяжной вентиляции (поставить более мощный вентилятор);
 ии

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

а по пошиву мужских костюмов на плохое освещение рабочих мест. В соответствии с распоряжение Главного санитар
 вов.

венное освещение осуществляется через окна, расположенные с двух сторон по длине здания. Выделение пыли в
 гельные установки выполнены системой комбинированного освещения. В качестве светильников общего освещения
 ации 18%, показатель дискомфорта – 22. Профилактическое ультрафиолетовое облучение работниц отсутствует. На

и изучении световой среды работниц швейного цеха.

(или) безвредности для человека факторов среды обитания»
 ная редакция СНиП 23-05-95*.

ещенности (КЕО), при определении которого проводят одновременные измерения освещенности в контрольных то
 ки размещаются на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей по
 равномерной 10 балльной облачности (сплошная облачность, просветы отсутствуют).

струментальное определение освещенности на основных рабочих местах в темное время суток. При комбиниров
 сть от светильников общего и местного освещения. Для оценки искусственного освещения в контрольной точке б

3330.2011 «Естественное и искусственное освещение». Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*, при II разряде, показатель дискомфорта – 220, коэффициент пульсации – 10%. КЕО при совмещенном освещении – 1,5. Нет показаний измерений общего освещения в системе комбинированного.

ию – 2 (если используются системы естественного освещения), КУТ по искусственному освещению – 3.1. Согласно

к пускорегулирующих аппаратов), произвести расфазировку осветительных устройств и т.д.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

а совместно с профпатологом проводился анализ результатов периодического медицинского осмотра рабочих литейных цехов. Жалобы на сухой кашель и одышку при физической нагрузке. При обследовании рабочего А. врач-терапевт обнаружил умеренную эмфизему, деформацию легочного рисунка в нижних отделах легких с единичными узелковыми очагами. Концентрация пыли на рабочем месте формовщика в течение ряда лет колебалась в пределах 5 – 15 мг/м³, содержание свободной силициды – 10%. По результатам рентгенологического исследования выявлены изменения, выявленная врачом-терапевтом (жесткое дыхание, хрипы) и данные рентгенологического исследования, дают основание для заключения о наличии профессионального заболевания у рабочего А. с определением класса условий труда по степени вредности и опасности.

а, выявленная врачом-терапевтом (жесткое дыхание, хрипы) и данные рентгенологического исследования, дают основание для заключения о наличии профессионального заболевания у рабочего А. с определением класса условий труда по степени вредности и опасности.

ка А. с определением класса условий труда по степени вредности и опасности.

асности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», среднесменная концентрация пыли превышает предельно допустимую (ПДК) в 1,5 раза.

здоровья рабочего.

не таких уровней запыленности рабочей среды, воздействие которых приводит, как правило, к развитию профессионального заболевания.

уха производственных помещений.

использование приборов специальных конструкций, разделяющиеся на пылеотборники и пылемеры. Пылеотборники в воздухе, преобразующие различные закономерно связанные с присутствием пыли физические явления (электри-

ониоз), поэтому его необходимо направить с выпиской из медицинской карты для специального обследования с цел

еского профессионального заболевания) Управление РПН составляет санитарно-гигиеническую характеристику

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

рача о проведении мероприятия по контролю выполнению санитарно-эпидемиологических правил и нормативов бы

установлено, что для сушки стержней используется высокочастотный нагрев. Диапазон рабочих частот 32-48 МГц. В

ромагнитного поля на рабочем месте стерженщицы.

| |
|---------------------|
| ь магнитного А/м |
| 7 |
| 6 |

при гигиенической оценке вышеуказанного фактора.

или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1М;

реды.

ности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» оценку диапазона частот, указанного в задаче, с

месте стерженщицы превышает ПДУ (800 (В/м)^2) в 1,5 раза, а энергетического экспозиция магнитного поля превыш

факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда» класс условий труда при де

действием ЭМП данного диапазона.

го специфических проявлений. В клинической картине выделяют следующие синдромы: астенический, астено
головную боль, повышенную утомляемость, раздражительность. В умеренно выраженных стадиях заболевания
синдром, характеризующийся пароксизмальными состояниями в виде симпато-адреналовых кризов и гематологиче

овок, экранирование, установление поглотителей мощности.

ождения персонала в зонах облучения, обязательное проведение периодических медицинских осмотров, согласно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

ОПРОСЫ

проверка предприятия общественного питания – студенческой столовой. В ходе проверки выявлено, что территория не убрана, мусорные баки не вывезены.

В моечной, мучным цехом, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, складскими помещениями, гардеробной. Другие продукты питания хранятся на складе сыпучих продуктов на стеллажах, подтоварниках. Складское помещение для хранения холодильных установок ведется. На складе сыпучих продуктов выявлено совместное хранение сырых яиц и соков. На складе для хранения сырых яиц и сырья на пищеблоке ведется. На всю продукцию представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество.

Для приготовления горячего – центральное только в отопительный период, имеются электроводонагреватели на моечной кухонной и столовой.

Ремонт и техническое обслуживание проводится по контракту.

Для приготовления горячих блюд и напитков, для подогрева пищи для первых и вторых блюд используются электромармиты. Температура блюд контролируется.

Посуда соблюдается. Инструкции по мытью кухонной посуды имеются не в полном объеме (отсутствует инструкция по проведению генеральной уборки). Обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина.

Для обработки технологического оборудования и яиц используются просроченные дезинфекционные средства (отсутствует маркировка на швабрах).

В столовой нет маркировка на швабрах.

В столовой не выявлено. Дератизация и дезинсекция помещений проводится ежемесячно по договору.

В столовой выявлены мушкетеры в производственных помещениях пищеблока, их удаление осуществляется по мере накопления. Договор на дезинсекцию и дератизацию.

Дефекты регистрируются в журнале бракеража.

Дефекты регистрируются в журнале бракеража.

Для хранения санитарной одежды, ее смена проводится своевременно. Верхняя и санитарная одежда хранятся раздельно. Обнаружены повреждения и гнойничковые заболевания кожи, ангины, катаральные явления верхних дыхательных путей, опухшие глаза. Гигиеническая аттестация сотрудников предприятия проведена.

Контроль качества готовой пищи на раздаче удовлетворительные. Не соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Не соблюдаются дезинфекционный режим и правила личной гигиены персонала.

Проверка Роспотребнадзора субъекта РФ на данном предприятии общественного питания при оценке складских помещений и общественного питания выявлены нарушения:

1. Отсутствие контрольных термометров (на одном из холодильников отсутствовал контрольный термометр),

2. Выявлено совместное хранение сырых яиц и соков),

3. Отсутствие ярлыков на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).

4. Условия хранения продуктов указаны полностью верно

5. Условия хранения продуктов указаны не полностью

6. Условия хранения продуктов указаны неверно

Проверка Роспотребнадзора субъекта РФ при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта выявлены следующие нарушения:

1. В столовой,

щитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами),
от емкости для проведения текущей уборки в моечном отделении),

ования и яиц используются дезинфекционные средства с истекшим сроком годности, отсутствует емкость для разв
еского режима данного пищевого объекта указаны полностью верно

еского режима данного пищевого объекта указаны не полностью

еского режима данного пищевого объекта указаны неверно

бъекта РФ по результатам проверки данного предприятия общественного питания

исты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ составляют акт плановой проверки, Предписание об устранении вы
овий, способствовавших совершению административного правонарушения

занной столовой

факторов на предприятии общественного питания и проведения лабораторных испытаний согласно Поручения глав

столовой определены верно

й столовой определены не полностью

столовой определены неверно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

ОПРОСЫ

ставляется как организованному коллективу, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью; рыба жареная с картофельным пюре; компот из кураги), на хими
08 г при 200 г по меню-раскладке.

пробе 1-го блюда соответственно - 19,4 г при расчетном количестве 18,6 г и 5,07 г при расчетном количестве 5,13 г;

блюда при расчетной величине энергоценности 120,5 ккал она составила 123,2 ккал, для 2-го блюда – 354,8 ккал про

кта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения вн

отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды при внеплановых проверках пищевых об

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

бъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения

а предприятии общественного питания кто оформляет Протокол отбора

еды оформляют специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ

оужающей и производственной среды

оужающей и производственной среды

оужающей и производственной среды

расчетных данных определите его соответствие нормативным требованиям

и жира в образцах трех блюд обеда выявил, что процент отклонений по 1-му блюду соответственно составил +4,4% и

нениям определено верно

нениям определено не точно

нениям определено неверно

ности

ответственно +2,2% и -2,2%, находится в пределах допустимого значения ($\pm 5\%$); 3-го блюда (-9,8%) превысил норматив

ано верно

ано не точно

ано неверно

нение. Ответ обоснуйте

за выявленное нарушение: не соответствие пробы обеда из трех блюд за счет снижения калорийности третьего

ие, определено верно, дано обоснование его функциональных обязанностей

ушение, либо отсутствует обоснование его функциональных обязанностей

еверно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

к) мероприятий

ВПРОСЫ

ых блюд (рыба жареная, картофельное пюре), воды питьевой централизованного водоснабжения, взяты смывы с це.

П (колиформы) в 1,0 г, патогенные (сальмонеллы) – в 25,0 г, в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода *Proteus*).

енее 100 КОЕ/г при норме 1000 КОЕ/г, в 1,0 г не выявлены золотистый стафилококк и колиформы, не обнаружен пр

(норматив – не более 2 баллов), цветность $7,7 \pm 2,3$ град. при норме не более 20 град., мутность $0,87 \pm 0,17$ мг/л при н

более 2 баллов). По микробиологическим показателям проба воды характеризовалась следующим: общее микробно

им требованиям.

иологическим показателям, сделайте заключение

иям, так как в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода *Proteus*), который не должен обнаруживаться в этом коли

м соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой пр

но

точно

ерно

ожительный результат

приятия общественного питания определяют эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изд

нии пероксидаза обнаруживается, следовательно, тепловая обработка «рыбы жареной» была недостаточна

но

о

гическим показателям, определите ее пригодность

анитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям государственных санитарно-гигиеническим показателям и ее пригодность определены верно

гическим показателям и ее пригодность определены не точно

гическим показателям и ее пригодность определены неверно

а. Ответ обоснуйте

а с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда здоровью человека, в отношении готовых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допустимые нормы, даны верно

а с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда здоровью человека, в отношении готовых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допустимые нормы, даны неточно

а с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда здоровью человека, в отношении готовых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допустимые нормы, даны неверно

е для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области общественного питания, к указанным показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям их хранения и реализации (раздачи)

е для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области общественного питания, к указанным показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям их хранения и реализации (раздачи) даны верно

е для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области общественного питания, к указанным показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям их хранения и реализации (раздачи) даны не точно

е для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области общественного питания, к указанным показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям их хранения и реализации (раздачи) даны неверно

тарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

аний, исследований, испытаний и иных видов оценок

к) мероприятий

ВПРОСЫ

а) на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретен в магазине на 14 день от даты изготовления при хранении при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представляющего собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со сливочным вкусом, консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со сливочным вкусом, кислотность эмульсии, процент неразрушенной эмульсии $99 \pm 3,0\%$ при норме от 97%; кислотность, процент в пересчете на сухое вещество – не более 10%, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 500 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены.

а) о соуса в рамках внепланового контроля является обращение потребителя, содержащее информацию о факте реализации продукции указано верно

а) о соуса в рамках внепланового контроля является обращение потребителя, содержащее информацию о факте реализации продукции указано неточно

а) о соуса в рамках внепланового контроля является обращение потребителя, содержащее информацию о факте реализации продукции указано неверно

а) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору) Роспотребнадзора субъекта РФ на основании Решения о проведении проверки. Экспертизу продукции проводят специалисты

а) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции

а) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции

а) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции

химических показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора соответствует доброкачественной, пригодна для питания без ограничений.

и пищевых продуктов и отражаются в Экспертном заключении, выданном ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены верно

химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены не точно

химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены неверно

телям и возможность ее реализации на потребительском рынке

нтов по микробиологическим показателям, безопасна, реализуется на потребительском рынке без ограничений

ции на потребительском рынке даны верно

ции на потребительском рынке даны не точно

ции на потребительском рынке даны неверно

цевого продукт

в Таможенного союза и стандарта на данный вид продукции

укт, указаны верно

укт, указаны не полностью

укт, указаны неверно

А ВОПРОСЫ

Роспотребнадзора при оценке организации питания в детском оздоровительном лагере вместимостью 137 человек усредненно на одного сотрудника; удельная площадь на одно посадочное место 1,5 м². перед входом в обеденный зал, установлено 7 раковин

исследование показало, что рацион обеспечивает:

энергетическую ценность (ккал) 3079,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,3%, обед 31,2%, ужин 45,5%

исследование 11 лет показало, что рацион обеспечивает:

энергетическую ценность (ккал) 3286,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,1%, обед 33,5%, ужин 43,4%

проводится витаминизацией напитков кислотой аскорбиновой,

не содержит запрещенных блюд и продуктов; не содержит одноименных блюд, гарниров за 2 дня. Меню-раскладки, технологические карты

требованиям: она обеспечивает одновременное обслуживание всех детей (в одну смену); соблюден норматив площади на одного ребенка; выполнение санитарно-гигиенических требований - не менее 1 раковины на 25 посадочных мест, при этом, не все имеющиеся раковины заняты.

требованиям не полностью.

требованиям не верно или не оценены.

детского оздоровительного лагеря по приемам пищи.

питание со следующим распределением калорийности суточного рациона: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 10%, ужин – 30%. Для детей обеих возрастных групп несколько недостаточная доля приходится на завтрак и обед: 23,1%-23,3% и 31,2% соответственно). Это может способствовать нарушению процессов пищеварения, гармоничному физическому развитию детей.

питание детей оздоровительного лагеря по приемам пищи нерационально.

питание детей оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено верно.

питание детей оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не полностью.

питание детей оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не верно или не оценено.

о суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей:

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей

| Название пищевых веществ | Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп: | |
|--------------------------------|---|-------------------|
| | 7 - 10 лет | с 11 лет и старше |
| Белки (г) | 63 | 76,5 |
| Жиры (г) | 70 | 85 |
| Углеводы (г) | 305 | 370,2 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 2100 | 2550 |

превышает потребление белков в соответствии с физиологическими суточными потребностями (в 1,9 раз) и не сбалансирован.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оценено не полностью.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено.

в соответствии с суточной потребностью в пищевых веществах и энергии детей. Как такое питание может отразиться на состоянии здоровья детей? Потребление основной пищи превышает возрастные потребности. По соотношению энергетической ценности рациона (за счет повышенной двигательной активности детей в структуре учреждения) к энергетической ценности рациона (за счет повышенной двигательной активности детей в структуре учреждения) наблюдается дисгармоничность за счет повышения массы тела, на состоянии здоровья детей в целом, в том числе на состоянии здоровья детей.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно. Возможные последствия для состояния здоровья детей.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии и возможные последствия для состояния здоровья детей характерны для детей.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено. Возможные последствия для состояния здоровья детей.

Вопросы и организации питания в летнем оздоровительном лагере?

организации общественного питания населения"

организации и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван верно.

организации и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван неточно.

организации и организации питания в летнем оздоровительном лагере не назван или назван не верно.

ВА ВОПРОСЫ

организации специалист по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора оценил проведение занятия в старшей группе в следующем комплекте одежды: куртка, тренировочный костюм, майка, колготки, х/б носки, шерстяные носки, кроссовки, индивидуального хронометража. Наблюдался мальчик Володя К., возраст 5,5 лет. Продолжительность занятия в старшей группе – 30 минут. Составные части занятия:

выполнение движений – 18 минут
основные виды движений» дети выполняли прыжки с места через невысокое препятствие, перебрасывание мяча в кр

нительное покраснение лица, незначительная потливость. Движения и координация не нарушены.

детей.

ждения соответствует гигиеническим нормативам для детей данного возраста. Структура занятия представлена необб
продолжительности времени на общеразвивающие упражнения.

ы правильно.

ы не полностью.

нены или оценены неверно.

ений, позволяют по общепринятой формуле определить показатели общей плотности и моторной плотности оценив
ормой.

рно.

проведены

имися метеоусловиями.

ратуре избыточен. В его состав должны входить: тренировочный костюм с начесом, майка, х/б носки, шерстяные но
мися метеоусловиями проведена верно.

мися метеоусловиями проведена неточно.

мися метеоусловиями проведена неверно или не проведена.

еской нагрузке занятия.

от, что возрастание нагрузки во вводной части занятия недостаточно. Такая же закономерность прослеживается во
ствует о низком тренирующем эффекте занятия, которое должно стимулировать развитие функциональных систем
тия, уровень ее показателей существенно ниже нормативов, предусмотренных для данного возраста.

елей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены верно.

казателей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены неверно.

елей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены неверно или не оценены.

А ВОПРОСЫ

я Роспотребнадзора проведена проверка организации учебных занятий в школе с углубленным изучением английского

бная неделя – шестидневная.

них заданий ученики тратят в среднем 3 часа в день. Максимально допустимая нагрузка и шкала трудности учебны

Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка

и):

е, информатика -6; Русская (национальная) литература -5; История – 4; Рисование и музыка – 3; Труд -2

ьной организации учебного процесса, а при углубленном изучении предметов является единственно допустимым вариантом. Распределение учебной недели в школе с углубленным изучением предметов является наиболее рациональным вариантом. Распределение перемен является отсутствие большой перемены 20-30 минут для организации питания учащихся. В начальных классах это не верно.

е полностью.

еверно или не оценен.

ссе.

ований к максимальной недельной учебной нагрузке для школьников данного возраста. Количество часов в неделю в начальных классах в школах с углубленным изучением предметов учебный процесс должен качественно меняться, а не сопровождаться увеличением часов. Это не верно.

неточно

не верно или не проведена.

й динамике умственной работоспособности.

сти предметов в течение учебной недели следующее: понедельник – 31, вторник-31, среда-29, четверг -23, пятница-31. Вторник и среду как дни наиболее высокой работоспособности. День «вработывания» - понедельник достаточно труден, нагрузка наоборот, нарастает.

ке умственной работоспособности оценено верно.

ке умственной работоспособности оценено не полностью.

ке умственной работоспособности оценено неверно или не оценено.

етствие дневной динамике умственной работоспособности.

ься на 2-й, 3-й уроки. Здесь трудные предметы зачастую ставятся первым или последним уроком, например, математика. Деятельности с преобладанием статического компонента на деятельность с преобладанием двигательного компонента с преобладанием статического компонента. Недопустимым является недостаточное количество уроков физического воспитания (должно быть не менее двух в течение недели).

дневной динамике умственной работоспособности оценено верно.

дневной динамике умственной работоспособности оценено не полностью.

дневной динамике умственной работоспособности оценено неверно или не оценено.

ками 4-го класса.

дет их дома тратить больше времени на приготовление домашних заданий, чем это предусмотрено гигиеническими требованиями. Это верно.

са оценена неточно.

са оценена не верно или не оценена.

НА ВОПРОСЫ

ения Роспотребнадзора при оценке использования оборудования в общеобразовательной школе установил следующие требования:

ихся был в интервале 100-115 см, 18 учеников 115-130 см и двоих – 131 и 134 см. Класс оборудован 12 двухместными партами, расположенными в 3 ряда с левосторонним направлением основного потока естественного света. Расстояние от первого ряда парт до наружной стены – 0,2 м, между рядами – 0,5 м. Высота парт – 0,6 м, от первой парты центрального ряда до доски – 0,6 м. Доска – темного-зеленого цвета, оборудованная лотком для задержания меловой пыли и хранения мела, высота её подвеса 1,0 м.

Средняя высота парт соответствует их росту в учебном кабинете. Сколько номеров маркировки предусмотрено для ученических парт: предусмотрена мебель одной ростовой группы № 2, а для обеспечения учащихся, занимающихся в классе

Размеры школьной мебели и ее маркировка регламентируются ГОСТ «Столы ученические» и ГОСТ «Стулья ученические». Оценка соответствия мебели в учебном кабинете оценен верно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе присутствуют. Оценка соответствия мебели в учебном кабинете оценен неточно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе присутствуют. Оценка соответствия мебели в учебном кабинете не оценен или оценен неверно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе присутствуют.

Средняя высота парт в учебном кабинете в зависимости от состояния их здоровья? Что необходимо использовать в качестве источника света? Светильники должны быть ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха и зрения парты (столы), независимо от их номера, должны быть в первом ряду, максимально удаленный от наружной стены.

Средняя высота парт должна соответствовать местам школьников, сидящих в первом и последнем ряду, не нарушая номеров мебели по росту. Рекомендуется использовать лист здоровья в классном журнале (заполняющийся медицинским работником общеобразовательной школы).

Оценено верно. Источник информации данных указан.

Оценено не полностью. Источник информации данных не указан.

Оценено неверно или не названо. Источник информации данных не указан.

Название расстановки оборудования в учебном кабинете?

Согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к условиям проживания", VI. Раздел «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания». Расстановка оборудования в учебном кабинете, назван верно.

Расстановка оборудования в учебном кабинете, назван неточно.

Расстановка оборудования в учебном кабинете, назван неверно или не назван.

Даны ли необходимые рекомендации по оптимизации расстановки.

Расстояние от первого ряда парт до наружной стены 0,2 м (должное не менее 0,5 м), между рядами - 0,5 м (должное не менее 0,6 м).

Средняя высота парты № 2 на две - №1 и одну - №3.

Расстояние от первой парты до наружной стены было не менее 0,5 м, между рядами - не менее 0,6м, от первой парты центрального ряда до доски – 0,6 м. Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом – не менее 30°. Необходимые рекомендации по оптимизации расстановки даны.

Оценено не полностью. Рекомендации по оптимизации расстановки даны не полностью.

Оценено неверно или не проведена. Необходимые рекомендации по оптимизации расстановки не даны.

Средняя высота парты?

Средняя высота парты соответствует его росту и состоянием зрения и слуха. Для подбора мебели соответственно росту учащегося следует учитывать следующие признаки: голова держится прямо или слегка наклонена вперед; корпус – имеет лёгкий или умеренный изгиб; ноги – согнуты под прямым или несколько большим (100-110 градусов) углом с опорой на пол или подставку.

Средняя высота парты учащегося.

Средняя высота парты учащегося.

авильная рабочая поза учащегося.

А ВОПРОСЫ

ия Роспотребнадзора необходимо сделать доклад на координационном совете при администрации района об эффективности (35% - в загородных и 17% в городских лагерях), что на 22% меньше, чем в прошлом году. Из 15 оздоровительных эффективность летнего отдыха педиатры оценили по следующим данным:
(дисгармоничного на гармоничное) за счет уменьшения массы тела - 15%; за счет увеличения массы тела - 12%; частота сердечных сокращений за 1 минуту - улучшение показателей на 15%; жизненная ёмкость легких - улучшение показателя на 15%; прыжок в длину - 50%, бег на 30 метров - улучшение показателей бега на скорость - 50%. Самый оздоровительный эффект у 35% детей, у 10% оздоровительный эффект отсутствовал.

работы?

ламентируются методическими рекомендациями «Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарах». Название работы назван верно.

работы назван неточно.

работы назван неверно или не назван.

оздоровительной работы? Где фиксируются эти данные?

изма, заболеваемости детей за период смены выполняется медицинскими работниками загородного стационара. Оценка эффективности оздоровления ребёнка за смену». На основании данных комплексной оценки эффективности оздоровления в целом по учреждению»

ности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные, указаны верно.

ности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные указаны неточно.

ности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные, указаны неверно или не указаны.

елей эффективности летней оздоровительной работы у каждого ребенка? В чем заключается комплексная оценка эффективности оздоровления? Динамика показателей (улучшение) оценивается в 2 балла, отсутствие динамики - 1 балл, отрицательная динамика (ухудшение) - 0-1 балл; слабый оздоровительный эффект - 8-11 баллов; отсутствие оздоровительного эффекта - 0-7 баллов.

летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены верно.

летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены неточно.

летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены не верно или не представлены.

боты.

очает в себя следующие показатели: определение физического развития (нормальное физическое развитие (НФР), дисгармоничное физическое развитие (ДФР), дефицит массы тела); показатели острой и хронической заболеваемости у ребёнка за период смены.

ующие показатели: кистевая динамометрия, прыжок в длину с места, бег на 30 метров, для мальчиков - подтягивание на турнике. Оздоровления неполный; отсутствуют следующие показатели: показатели острой и хронической заболеваемости у ребёнка за период смены.

нена верно.

нена неточно.

нена неверно или не оценена.

актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха.

районе имеются серьезные проблемы. Наиболее полноценным - загородным отдыхом охвачено лишь 35% детей, выражающееся в сочетании с возросшей учебной нагрузкой вследствие интенсификации процесса обучения и появления новых форм образования в крупном городе и ультрафиолетовой недостаточностью.

предительного санитарного надзора усилить требовательность в подготовительный период.

боты, несмотря на наличие положительной динамики по ряду показателей, свидетельствуют о низком эффекте оздоровления.

Актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном этапе обособно
 полостью или актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном эт
 о. Актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном этапе не об

А ВОПРОСЫ

ере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области проведена санитарно-эпидеми
 области с участием помощника врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской
 ый образец - игрушка-изделие для карнавалов «Перчатки» (для детей старше 3-х лет), состав: полиэстер, арт. № 25

Результаты оценки органолептические показатели:

Результаты лабораторных испытаний:

ение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности игру
 т назван верно.

т назван неточно.

т не назван или назван неверно.

возрастных групп. Оцените результаты исследований органолептических показателей представленного образца игру

игрушек, контактирующих с полостью рта, не должна превышать 1 балла;

лет не должна превышать 2 баллов;

полостью рта, не должны обладать привкусом интенсивностью более 1 балла.

т санитарно-гигиеническим требованиям.

ных групп названы верно. Результаты исследований органолептических показателей представленного образца игру

ных групп названы не полностью. Результаты исследований органолептических показателей представленного обра

ных групп названы не верно или не названы. Результаты исследований органолептических показателей представле

новные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце
 ого спирта, метилацетата, суммы общих фенолов не превышают допустимых уровней миграции (ДУМ).

нную среду превышает ДУМ в 30,5 раз.

веществ в образце игрушки создается модельная среда: дистиллированная вода – материал из отобранного образца

льно названы основные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических в

ные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце иг

названы основные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ

ка.

действие, быть причиной инородных тел дыхательных путей, служить фактором передачи инфекционных заболеваний

ы верно.

ы неточно.

аны.

ий?

гобренный в магазине, игрушка-изделие для карнавалов «Перчатки» (для детей старше 3-х лет) не соответствует тре

сделано.

А ВОПРОСЫ

потребнадзора при оценке санитарно-гигиенических условий обучения в общеобразовательной школе установил сл
школы на территории жилой застройки внутриквартальное. Площадь озеленения составляет менее 10% от общей пл
другой школой. Хозяйственная зона не ограждена зелеными насаждениями, мусоросборники не все закрыты крыш
учебный, общешкольных и административно-хозяйственных помещений. Здание школы имеет одностороннюю заст
ы, на четвёртом – учебные помещения для начальных классов.

точные, есть вспомогательные помещения.

и, высота и площадь достаточны, есть все вспомогательные помещения. Малый спортивный зал размещен на 1-м эта
ений не достаточный: ряд цехов совмещены. Изолированность потоков не соблюдена, технологическое и холодиль
соблюдается. Вместимость обеденного зала составляет 20% от общего количества учащихся. В столовой расположе

для начальных классов. Площадь учебных помещений составляет около 2-х м² на одно место из расчёта предельно
ажная уборка помещений и мытье окон проводятся регулярно.

остатки не оснащены защитными сетками. Столярная мастерская не функционирует.

льких учебных помещениях есть мебель более чем одного номера. В большинстве случаев на мебели отсутствует м
роннее освещение. В большинстве помещений выявлено соответствие показателей естественного освещения – свет
е качественных характеристик искусственного освещения выявлено, что в большинстве учебных помещений испол
жности в учебных помещениях находился в диапазоне 240-270 лк.

в общеобразовательной школе?

обитания", VI. Раздел «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспи
общеобразовательной школе назван верно.

общеобразовательной школе назван неточно.

общеобразовательной школе не назван.

насаждений на участке?

ади земельного участка. Следует отметить, что зеленые насаждения являются важнейшим элементом градостроит
фактором защиты от пыли, газов, ветра, шума, бактериальной загрязненности, повышают ионизацию атмосферы, о
рационально организована – являясь источником шума, она расположена рядом с окнами учебных помещений, нед
ческие нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки. Зона отдыха явля
зелеными насаждениями, мусоросборники не все закрыты крышками и располагаются слишком близко от здания (1

насаждений на участке объяснена полностью.

нежелательных насаждений на участке объяснена не полностью.

насаждений на участке не объяснена.

очный принцип планировки соблюдается, окна большинства учебных помещений имеют юго-восточную ориентацию относительно с медико-гигиенических позиций (на верхних этажах следует размещать редко посещаемые кабинеты, учебные кабинеты). Пищеблок организован нерационально: набор помещений недостаточный, не соблюден важнейший принцип организации питания – количество посадочных мест должно обеспечивать посадку всех обучающихся в обеденном зале в течение не более 15 минут.

но.

но.

но.

площадь (не менее 2,5 м кв. на одного ученика) класса. Внутренняя отделка большинства помещений соответствует гигиеническим требованиям к учебным помещениям; верстаки не оснащены защитными сетками, то есть не соблюдаются правила техники безопасности при использовании учебной мебели длине и пропорциям тела ребенка. Целесообразно иметь мебель 3-х размеров в каждом учебном помещении. Комплект мебели и ростовой диапазон учащихся, для которых она предназначена, должны соответствовать гигиеническим требованиям.

лены.

е, что соответствует требованиям СанПиНа. В большинстве помещений выявлено соответствие показателей естественного освещения, что является нежелательным вариантом их размещения, так как ухудшается естественное освещение. В 10% помещений – лампы накаливания, что является недопустимым (люминесцентные светильники). Естественной освещенности на рабочей поверхности в учебных помещениях находился в диапазоне 240-270 лк, что является недостатком.

А ВОПРОСЫ

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области проведена санитарно-эпидемиологическая работа в рамках Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области с участием помощника врача по гигиене питания С.С.С.

образец - прорезыватель для зубов «Дельфин» (для детей от 4 месяцев), состав - силикон, дата изготовления – 2018 г.

| Результаты лабораторных испытаний: определяемый показатель | Результаты исследований, единицы измерения | Гигиенический норматив, единицы измерения |
|--|--|---|
| Органолептические показатели | | |

| | | |
|---|---|----------------|
| Привкус при температуре 40 град.С | Отсутствует (0 баллов) | Не допускается |
| Привкус при комнатной (23 град.С) температуре | Отсутствует (0 баллов) | Не допускается |
| Санитарно-химические показатели | | |
| Формальдегид | Не обнаружено (<0,02 мг/дм ³) | Не допускается |
| Метиловый спирт | Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³) | Не допускается |
| Бутиловый спирт | Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³) | Не допускается |
| Фенол | Не обнаружено (<0,0005 мг/дм ³) | Не допускается |
| Свинец | Не обнаружено (<0,001 мг/дм ³) | Не допускается |
| Мышьяк | Не обнаружено (<0,005 мг/дм ³) | Не допускается |
| Цинк | <0,008 | 1,0 |
| Изменение водородного показателя | +1,0 | ±1,0 |
| Токсикологические показатели | | |
| Индекс токсичности | 113,4% | 70-120% |

ода?

экспертное заключение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».

еточно.

н или назван неверно.

ного образца.

но-гигиеническим требованиям.

зца оценены верно.

зца оценены неточно.

зца не оценены.

хода.

о спирта, бутилового спирта, фенола, свинца, мышьяка; содержание цинка не превышает гигиенический норматив.

го обихода на организм ребенка.

т оказывать на организм ребенка токсическое, алергизирующее действие, быть причиной инородных тел дыхательных путей.

зм ребенка названы верно.

зм ребенка названы неточно.

зм ребенка не названы.

ваний?

магазине, прорезыватель для зубов «Дельфин» (для детей от 4 месяцев) соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.

сделано.

А ВОПРОСЫ

иниматель с просьбой выдать разрешение на пошив школьной формы.

гигиенической экспертизе установлено, что органолептически запах вытяжки модельной водной среды оценивается

не определяется. Токсических веществ в красителях не обнаружено.

ение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза

опасности одежды для детей?

ости от площади непосредственного контакта с кожей ребенка, обуславливающей степень перкутанного воздействия

жды для детей назван правильно.

жды для детей назван неточно.

жды для детей назван не правильно.

ельному определению и гигиенической регламентации?

ьт медь, никель, ртуть.

ти, определяющему уровень миграции химических веществ. Индекс токсичности определяется в установленном по

гигиенической оценки одежды?

ользуют СанПиН «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых»

6. Критерии оценивания результатов обучения

| Результаты обучения | Критерии оценивания | |
|-----------------------------------|--|--|
| | Не зачтено | Зачтено |
| Полнота знаний | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Могут быть допущены несущественные ошибки |
| Наличие умений | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки. | Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи, выполнены все задания. Могут быть допущены несущественные ошибки. |
| Наличие навыков (владение опытом) | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки. | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач. Могут быть допущены несущественные ошибки. |
| Мотивация (личностное отношение) | Учебная активность и мотивация слабо выражены, готовность решать поставленные задачи качественно отсутствуют | Проявляется учебная активность и мотивация, демонстрируется готовность выполнять поставленные задачи. |

| | | |
|---|---|---|
| Характеристика сформированности компетенции | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. Требуется повторное обучение | Сформированность компетенции соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. |
| Уровень сформированности компетенций | Низкий | Средний/высокий |

Разработчик(и):

Разработчик(и):

Богомолова Елена Сергеевна, д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены;

Ашина Марина Владиславовна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Бадеева Татьяна Владимировна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Котова Наталья Валерьевна, доцент кафедры гигиены;

Максименко Екатерина Олеговна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Олюшина Екатерина Анатольевна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Черняева Татьяна Константиновна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Шейыхова Севиль Шухретдиновна, ассистент кафедры гигиены;

Дата «17» апреля 2023 г.